




Carte des mets






Les entrées

La p'tite salade d'automne, (lentilles, betterave chioggia, chanterelles, poires, figues, noix) 	CHF 10.-
Samossa de gibier maison aux baies de sureaux, purée de choux de Bruxelles au wasabi	CHF 17.-
Chou frisé farci aux joues de cerf confites, bouillon de betterave infusé au sapin fumé	CHF 21.-
Soupe de courge , quenelle de crème double, coulis d'herbes de saison 	CHF 14.-
Feuilleté aux champignons de saison 	CHF 19.-
Os à moëlle gratiné aux drêches, julienne de betterave et pickles de chanterelles, toasts à l'ail	CHF 17.-

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Les Plats




Noix de chevreuil , gratinée au beurre de drêches, garniture chasse	CHF 48.-
Pavé de cerf mariné aux herbes , garniture chasse	CHF 41.-
Filet mignon de sanglier à la plancha, sauce chasse et garniture chasse	CHF 38.-
Daube de chamois aux pruneaux imbibés au vieux marc du Valais , garniture chasse	CHF 42.-
Gratin de spätzlis au gorgonzola dans son potimarron rôti 	CHF 29.-
Le panier du cueilleur , feuilleté et fricassée de champignons, garniture chasse & spätzlis maison 	CHF 31.-
Burger d'automne , steak de betterave au raifort pané, fromage à raclette AOP, sauce yaourt et ciboulette, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-) 	CHF 27.-
Burger de la Brasserie , steak haché de bœuf, fromage à raclette AOP, sauce barbecue à la Lager, pain aux drêches de notre Brasserie, frites. (Ou patates douces + CHF 1.-)	CHF 28.-
Double burger de la Brasserie (2 steaks hachés de bœuf)	CHF 36.-

Provenance des viandes : chevreuil, Chamois, Sanglier : AUT cerf : EU/NZ ;

Les tartares de bœuf Suisse



Tartare de bœuf classique	CHF 31.-
Tartare de bœuf au fromage de chèvre <i>Pesto maison et fromage de chèvre frais</i>	CHF 35.-
Tartare de bœuf au foie gras <i>Morceaux de terrine de foie gras de canard maison et figues sèches</i>	CHF 37.-
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Olives noires, tomates séchées et basilic</i>	CHF 34.-
Tartare de bœuf oriental <i>Coriandre, cumin oriental, ras el-hanut et huile d'argan</i>	CHF 33.-
Tartare de bœuf à la Thaï  <i>Curry rouge thaï et lait de coco</i>	CHF 34.-
<i>Tous nos tartares sont servis avec de la salade, des toasts (Boulangerie du Grini Ayent) et du beurre</i>	
Portion de frites	CHF 5.-
Portion de frites de p.d.t douces	CHF 6.-

Pour les enfants, toutes les suggestions de notre carte sont réalisables en ½ **portion**

Bière Valaisanne à la pression

	2dl	3dl	5dl
Spéciale (pilsner style)	CHF 3.50	CHF 4.50	CHF 6.70
Bière de Cave (non filtrée)	CHF 3.60	CHF 4.60	CHF 6.90
Pale Ale (ambrée)	CHF 4.20	CHF 5.60	CHF 8.90
Juicy IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
White IPA	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.00
Edition Limitée :	CHF 4.50	CHF 6.00	CHF 9.50
Palette dégustation : 3 x 1,5 dl à choix : CHF 9.-			

Bière à l'emporter

- Lager 10x 33cl	CHF 15.50
- Lager caisse 24 x 33cl	CHF 43.15
- Lager cannette 6 x 50cl	CHF 13.10
- Blonde 25 10x 25cl	CHF 12.95
- Blonde 25 caisse 24x 25cl	CHF 28.80
- Bière de cave 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne sans alcool 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne Pale Ale 4 x 33cl	CHF 11.95
• 4 x 50cl	CHF 12.95
- Valaisanne Juicy IPA 4 x 33cl	CHF 11.95
- Valaisanne White IPA 4 x 33cl	CHF 11.95
• 4x 50 cl	CHF 13.95

Les rouges



Les 3/8 :

Gamay, l'Orpailleur, 2022	CHF 17.-
Pinot Noir Ardevaz, 2022	CHF 19.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022	CHF 21.-
(Ass.rouge : Gamay, pinot noir, ancelotta, gamaret)	
Syrah, Magliocco 2022	CHF 31.-
Humagne rouge, Magliocco, 2023	CHF 25.-

Les 50 cl :

Perle noire, Domaine Mont d'or (Ass. Rouge), 2023	CHF 30.-
Syrah, Ardevaz, 2022	CHF 41.-
Pinot noir Vendémiaire, maison Gilliard, 2021	CHF 31.-

Magnum :

Merlot, Ardevaz, 2022	CHF 118.-
Perle noire, Domaine Mont d'or, 2022	CHF 89.-

Les 70/75 cl :

Gamay, Magliocco, 2023	CHF 36.-
Cornalin, Magliocco, 20223	CHF 56.-
Syrah, Magliocco, 2022	CHF 59.-
Pinot Noir, Ardévaz, 2023	CHF 38.-
Merlot, l'Orpailleur, 2023	CHF 48.-
Cabernet Franc, l'Orpailleur, 2021	CHF 48.-
Or Noir, l'Orpailleur, 2022	CHF 66.-
Terre promise, Dominique Luisier (Ass.rouge : Diolinoir, syrah, gamay, ancelotta), 2023	CHF 38.-
Merlot, Dominique Luisier, (sans sulfites), 2022	CHF 65.-
Humagne rouge, Domique Luisier, 2022	CHF 50.-
Diolinoir, Les Tonneliers, maison Gilliard, 2022	CHF 59.-
Merlot, Cornalin, Cave de l'Adret, 2017	CHF 89.-
Edition limitée 22, Chai du barron (Ass.rouge, 2022	CHF 43.-
Merlot, Chai du barron, 2023	CHF 51.-

Carte des desserts



Le crumble poire et raisin	CHF 13.-
Mille-feuille à la vanille de Madagascar et marrons glacés	CHF 13.-
Pomme pochée au sirop d'érable, rôtie puis farcie au caramel salé et sablé breton	CHF 14.-
Sorbets et glaces « Hasta Glaces, Sion »	
Sorbet abricot : Sorbet abricot et eau de vie à l'abricot	CHF 13.-
Sorbet poire : Sorbet poire et eau de vie de poire	CHF 13.-
Sorbet limoncello : Sorbet citron vert et limoncello	CHF 13.-
Café glacé : Glace café avec un expresso chaud	CHF 13.-
Coupe Baileys : Glace caramel au sel de Guérande et Baileys	CHF 13.-
Arômes « Hasta Glaces, Sion »	
Glace :	CHF 4.- la boule
Caramel au sel de Guérande / chocolat / vanille Bourbon de Madagascar / pistache / café	
Sorbet :	CHF 4.- la boule
Cassis / poire / mangue / citron bergamote / framboise / abricot	
Supplément crème montée	CHF 1.00